

## НАУКОВО-ЕТНОГРАФІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

Аліна Волкова

*Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, здобувач освітнього ступеня «Магістр» спеціальності «Технології в ресторанному господарстві», Україна*

**Анотація.** Стаття присвячена дослідженню особливостей технології продукції української національної кухні, обумовлених історичними та етнографічними детермінантами. В рамках кабінетного дослідження виконаний аналіз загальної історії та особливостей технології української національної кухні.

**Ключові слова:** національна кухня; технологія харчування; страви української національної кухні

### Вступ

Серед актуальних проблем аналізу явищ соціально-економічної природи важливе місце займає вивчення народної кулінарії і харчування народу. Посилення конкурентної боротьби в сфері ресторанного господарства в Україні вимагає від фахівців шукати нові методи управління попитом – від інноваційних шляхів створення нових продуктів і технологій до адаптаційних підходів формування товарного асортименту. Як відомо, все нове – це добре забуте минуле. Через аналіз історичних і етнографічних основ української народної кухні можливий пошук новітніх ідей як технологічного, так і маркетингового характеру. Поняття природи виникнення і технології приготування страви дає можливість для використання сучасних інгредієнтів у зв'язку з елімінуванням традиційних або для створення нових смаків і продуктів.

Мета статті – висвітлення особливостей технології продукції української національної кухні, обумовлених історичними та етнографічними детермінантами.

Інформаційну базу дослідження склали праці вітчизняних вчених із проблем етнографії, технології продукції ресторанного господарства.

### Загальні історія та особливості української національної кухні

Українська національна кухня склалася досить пізно, в основному до початку – середини XVIII ст., а остаточно – на початок XIX ст. Доти її складно було відрізнити від споріднених їй польської та білоруської кухонь. Це пояснюється тривалістю і складністю процесу формування української нації і української держави. Після монголо-татарського нашестя на Київську Русь Україна випробувала агресію литовських, угорських, польських феодалів, внаслідок чого різні частини території її входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії). По суті, формування української нації почалося лише з XVII ст. Проте, згадки про оригінальність і унікальність української кухні можна

зустріти в роботах Гійома де Боплана, Проспера Меріме, Миколи Маркевича, Павла Алеппського, Миколи Гоголя. Досить згадати «Енеїду» Івана Котляревського – на першому ж привалі козак Еней з друзями приготували обід: галушки з салом і куліш [2].

Оскільки окремі українські території були довгий час роз'єднані, загальноукраїнська кухня створювалася украй повільно, лише після об'єднання українського народу. У XVII ст. до складу Росії увійшли Лівобережна Україна, Київ, у кінці XVIII ст. – Правобережна Україна. З кінця XVIII ст. південна частина України – Причорномор'я і Новоросія – стали заселяться вихідцями з південних губерній Росії, які потім асимілювалися з корінним населенням. Таким чином, до початку – середині XIX ст. сформувалася в основному територія України, велика частина української нації була возз'єднана і отримала можливість консолідуватись в одній державі. Це значно полегшило створення і поширення характерних особливостей загальноукраїнських блюд, хоча відмінності між блюдами Чернігівщини і Галичини, Полтавщини і Волині, Буковини і Харківщини, Поділля і Закарпаття збереглися до наших днів [17].

Пізнє формування української кухні зумовило цілий ряд її особливостей. По-перше, вона була створена що на базі існуючої в кожній з регіональних частин України елементів кулінарної культури. По-друге, не дивлячись на те, що ці елементи були дуже різні внаслідок величезності території, що розкинулася від Карпат до Приазов'я і від Прип'яті до Чорного моря, відмінності природних умов і історичного розвитку окремих частин її, співіснування поруч безлічі народів, – росіян, білорусів, татар, ногайців, угорців, німців, молдован, турків, греків, – українська кухня виявилася на рідкість цілісною, навіть декілька односторонньої як по відборі характерної національної харчової сировини, так і за принципами її кулінарної обробки. По-третє, до національної української кухні не увійшли традиції староруської кухні, зв'язок з якою був втрачений після монголо-татарського нашестя. Це відрізняє українську кухню від російської і білоруської, де древні традиції, хоча й видозмінювались, але, проте, зберігалися впродовж багатьох віків.

В той же час українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми не лише німецької та угорської кухонь, але й татарської, і турецької, по-своєму частково видозмінюючи їх. Так, обсмажування продуктів в перегрітому маслі, що притаманне тюркським кухням, було перетворено на українське «смаження» (тобто, пасерування овочів, які йдуть у борщі або другі блюда), що абсолютно не властиво російській кухні. Пельменообразне блюдо турецької кухні дюш-вара трансформувалось спочатку у вара-ники, а потім вже в українські вареники з характерними національними наповнювачами – вишнями, сиром, цибулею, шкварками. З німецької кухні було адаптовано дроблення продуктів, що знайшло конкретне вираження в різних українських «січениках» – котлетообразних блюдах з фаршів (січених, подрібнених м'яса, яєць, моркви, капусти, грибів) [13].

Така адаптація та особливості відбору харчової сировини та технології її обробляння зробили українську кухню у результаті вражаюче однаковою і в той же час неповторною, своєрідною. Своєрідність національної української кухні виражається, по-перше, в переважному використанні таких продуктів, як свинина, сало, буряк (буряк), пшеничне борошно і деяких інших, по-друге, – у

таких особливостях технології приготування їжі, як комбінована теплова обробка великої кількості компонентів блюда на тлі одного основного і визначального, чому прикладом служить борщ, де до буряка додають два десятки компонентів, що не пригнічують буряковий смак, а що лише відтіняють і розвивають його.

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська, – значною мірою регіональна. Так, західна українська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської; вплив турецької кухні на буковинську, угорську, на гуцульську і російську на кухню Слобідської України не підлягає сумніву. Найбільшою різноманітністю відрізняється кухня Центральної України, особливо областей центру Правобережжя. Наприклад, популярний в Україні борщ, наприклад, має масу різновидів, практично в кожній області його готують за своїм, особливим рецептом.

### **Загальна технологія приготування страв української національної кухні**

Аналіз літературних джерел [4, 6, 7] дозволяє стверджувати, що основна особливість української кухні – багатокомпонентність. Географічно-кліматичні умови та землеробський напрям господарства дозволяли населенню України житися як рослинною, так і м'ясною їжею. Вже в період трипільської культури (5 тисяч років назад), яку прийняли східні слов'яни, населення Правобережної України вирощувало зернові культури – пшеницю, ячмінь, просо. Значно пізніше, близько тисячі років назад, з'явилося жито. Українці, як нація хліборобів, звикли до важкої праці, яка, природно, вимагала ситної, калорійної їжі [2]. Тому для більшості блюд характерний складний набір компонентів, а також комбінування декількох способів теплової обробки продуктів (варіння, тушкування, запікання, жаріння). Така технологія обумовлює оригінальні смакові якості, аромат і соковитість блюд української кухні, дозволяє їм залишатися збалансованими і багатими вітамінами за рахунок особливостей приготування в печі, де вітаміни і мікроелементи добре зберігаються.

Особливістю кожної національної кухні є спосіб приготування блюд. Українці здавна віддавали перевагу вареній їжі. Варена їжа була «своєю», традиційною. «Повість временных лет» розповідає про нашестя печенігів на Русь в 1035 році. Князь Володимир був тоді «в немочі до смерті». Покликавши Бориса, він наставляв його з Божою допомогою піти «проти сырояденъ цихъ» (тобто чужаків, варварів, тих, хто їсть неприготовану їжу) [2].

Син Антиохійського патріарха Макарія архідиякон Павло Алеппський, який супроводжував батька в поїздки в Молдавію, Україну і Московію в XVII ст., описуючи трапези в монастирях і на козацьких прийомах, називає, передусім, варені і тушковані блюда – юшки, каші, підливки: «юшки з яйцями, начиненими прянощами, і рибні з мигдалевим молоком, соуси ж з чистим шафраном, хоча він у них дуже дорогий». «Потім були подані на стіл блюда з солоною рибою у вареному виді» [2].

Здорова варена їжа очолювала і меню козаків-запорожців, які в XVI-XVIII ст. охороняли українські землі від турецько-татарських набігів. Їжу їм готували кухарі куренів у великих мідних котлах, підвішених за крюки у вогнищах, які

розташовувались під трубою в сінях кожного куреня, тричі в день. Не готували в печі, бо на велику кількість людей потрібний був особливий посуд великих розмірів. Але навіть за відсутності металевого котла або глиняного горщика козаки примудрялися варити страву в дерев'яних ковшах, кидаючи туди один за іншим розжарені на вогні камені, поки не закипала вода і їжа не досягала готовності. Подібний архаїчний спосіб кип'ятіння води в дерев'яному посуді зберігався аж до ХХ ст., а іноді використовується і в наші дні: таким чином хазяйки сьогодні в домашніх умовах випаровують діжі перед солінням або квашенням овочів або фруктів [16].

М'ясні блюда в середньовіччі готувалися переважно варені, але на великі бенкети м'ясо запікали на вертелех. Його смажили просто неба на вогнищах. Запікали цілих биків, домашніх і диких кабанів – такі блюда були прикрасою багатолюдних банкетів. Для менших банкетів на вертелех смажили зайців, курей, гусей і так далі. Відкрите вогнище використовували до Х-ХІІ ст. значно ширше, ніж в пізніші часи. Звичайно, спосіб приготування їжі за допомогою теплової обробки залежить від типу домівки. І навпаки: перевага способів приготування блюд диктує використання в побуті тих або інших типів вогнищ. При розкопках слов'янських поселень в житлах вже з VIII ст. археологи знаходять глинобитні печі банеподібної конструкції, які топилися по-чорному. Поступово відкрите вогнище витісняється печами і починає служити лише як допоміжний тип [17].

Історія української печі бере початок з глибини віків. Це було дивовижним універсальним відкриттям минулої епохи і результатом чисто української винахідливості. Так зване «вогнище закритого типу» – «вариста» піч – предок печі, яка в пристрої схожа з печами інших слов'янських народів. При такій тепловій обробці в продуктах зберігається усе найкорисніше і не утворюється шкідливих канцерогенів, як при смажінні або копченні. Товсті стіни печі довго зберігають тепло, продукти «терплять» довгий час, тепло йде з усіх боків, внаслідок чого блюдо готується повільно і рівномірно. І чумаки, які вивозили сіль з Криму і Приазов'я, і запорізькі козаки в походах робили в землі тимчасову печку-кабіцу і готували в ній традиційні блюда – куліш і кашу, галушки. Навіть із здобутої на полюванні дичини переважно варили юшку, а не смажили на вертелі [2].

У документах домонгольського періоду Київської Русі частіше зустрічаються назви типів блюд: «юха», «юшка», «каша», «кисіль», а з кухонного посуду – «гарнци», «котли». Є свідчення про наявність серед кухонних знарядь «сковрад» (сковород) і «вертел». Серед способів приготування їжі частіше називають «варення» – тобто варену їжу: «Єдино бо вареніє з маслом, інше ж обварене без масла» [2]. У документах згадується й інший спосіб приготування блюд – «пряження» – жаріння в розжареному жирі, і «загар» – жаріння на сковороді. Але, слід все ж припустити, що переважав спосіб варіння м'ясних продуктів в юшках з додаванням круп, борошна або овочів.

Домашнє вогнище мало не лише утилітарне, але й сакральне значення. Воно було символом безперервності роду, символом людського буття взагалі, центром домашнього (сімейного) мікрокосму, навколо якого збирався увесь рід.

Варто відмітити, що святкові і повсякденні блюда української традиційної кухні мали одну загальну рису: вони готувалися в одному і тому ж вогнищі.

Народний досвід зумовив використання температури вогню за спадаючою, а не так як сьогодні – за зростаючою. Коли треба було, щоб вода або блюдо швидше нагрілися, горщик ставили просто на дрова, що горіли, коли ж вода закипала, дрова вже вигорали і ставали жаром. Потім температуру можна було легко регулювати, розкидаючи або збираючи вуглики разом. Блюда при такому природному інфрачервоному випромінюванні готувалися (краще сказати – терпіли) трохи довше, зате насичувалися більшою енергією і незрівняним смаком. Тому в українській стародавній кухні є небагато блюд, які готувалися швидко. Це, в основному, пряженні ковбаси, рибні або яєчні блюда, млинці і ласуни, вареники або галушки [8, 9].

На кожен день, коли багато роботи по господарству, кухню займалися з ранку, готуючи усі блюда відразу на цілий день. В обід досить було лише відкрити заслінку і дістати їх, наповнюючи хату ароматами. До повсякденних блюд, в першу чергу, належали різні каші, парені овочі, борщ або капуста з горохом. На свято, у свою чергу, подавали голубці і начинені кишки, печеню з домашньої і дикої худоби, зайців і поросят. Солодким блюдам теж приділялося місце в українській печі: готували різні пудинги і бабки з солодких овочів – гарбузів, спаржі, фруктів і ягід, і, звичайно, вишуканий узвар. Для їх приготування, безумовно, був потрібний посуд, здатний довго утримувати тепло. Це були чавунні горщики, які можна для тривалішого збереження тепла ще і добре «закутати». Цей посуд і досі популярний серед українських хазяйок. Останньою в черзі на місце в печі дістається запеченій риби, оскільки рибу не варто довго запікати або зберігати, її треба подавати до столу дуже гарячіше: вона швидко остигає на блюді [2].

Проте, «вариста» піч була більше пристосована до різних зернових блюд. Каші виходять смачнішими, коли оболонка зерна цілком зруйнується, розвариться, а це краще всього досягається в тій старій печі, де немає занадто високих температур, де увесь процес протікає спокійно, щоб потім за декілька годин стати прекрасним обідом. Не даремно раніше кашу другий раз не розігрівали, її вважали за краще просто залити кип'яченим молоком. Від цього нашого первинного блюда починаються і кулеші, і юшки, і бабки. Навіть хліб бере свій початок від каш, які просто остигнули.

Із специфікою приготування українських блюд здавна пов'язані і особливості українського посуду: каструлі для варіння, сковороди для жаріння – глибокі і напівглибокі, невисокий глиняний посуд для наступного тушкування – різного роду глечики, миски, чашки, макітри. Саме тому більшість блюд української кухні відрізняються складною рецептурою і складними комбінованими способами їх приготування.

Наприклад, до складу українського борщу входить до 20 найменувань продуктів; київського, селянського, полтавського і зеленого українського – 18; чернігівського – 16; львівського – 15 і тому подібне. При приготуванні борщів застосовується не лише процес варіння, але також жаріння і тушкування. Продукти для ряду м'ясних і рибних блюд також проходять комбіновану обробку, що і надає блюдам певного смаку, аромат і насиченість [6, 12].

З технологічних прийомів приготування їжі звертають на себе увагу шаткування, нарізка і інші способи подрібнення їжі, зокрема, м'яса. Цим пояснюється наявність в українській кухні різних видів рулетів (завиванців), фаршированих блюд, запіканок, кручеників з м'ясним фаршем, січеників і подібних різних м'ясних блюд.

Таким чином, для більшості блюд української національної кухні характерний, обумовлений історичними та етнографічними причинами, складний набір компонентів, а також комбінування декількох способів теплової обробки продуктів (варіння, тушкування, запікання, жаріння).

## **Висновки**

Аналіз традицій народної кулінарії не втратив своєї актуальності – прагнучи урізноманітнювати продукцію сфери ресторанного господарства, зробити її дедалі більш оригінальною і естетичною, технологи все частіше звертаються до того кращого, що вже було створено народом, і збагачують давні традиції сучасною культурою кулінарної справи.

Розглядаючи традиційну народну їжу не як засіб задоволення біологічних потреб, а як вияв соціальних відносин, як етноутворюючий чинник зокрема, можна зробити певні висновки. По-перше, у сфері харчування, де традиції особливо стійко тримаються, відображаються особливості господарського побуту, пов'язані з характером природних умов, а також особливості звичаїв та вірувань як етносу в цілому, так і окремих груп його. Разом з тим, характеризуючи повсякденну їжу, не можна не помітити, що багато її рис властиві не тільки даному етносові, тобто українцям, а й ширшим етнокультурним регіонам, населення яких пов'язане і спільністю походження, і культурними контактами. Матеріали про характер та поширення найдавніших страв свідчать про спільність багатьох елементів культури й побуту українців, росіян, білорусів, а також народів Прибалтики, деяких народів угро-фінської мовної групи тощо.

По-друге, для більшості українських блюд характерний складний набір компонентів, а також комбінування декількох способів теплової обробки продуктів (варіння, тушкування, запікання, жаріння). Така технологія обумовлює оригінальні смакові якості, аромат і соковитість блюд української кухні, дозволяє їм залишатися збалансованими і багатими вітамінами за рахунок особливостей приготування в печі, де вітаміни і мікроелементи добре зберігаються.

Все це у поєднанні із іншими атрибутами української гостинності надало можливість українській кухні отримала заслужене визнання не лише серед слов'янських народів, але і у всьому світі.

## **Перелік використаних джерел**

1. Альбемас Н. В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі / [Абельмас Н. В. ; пер. з рос. Клюкіної Н. В.]. – Донецьк : БАО, 2011. – 367 с.
2. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження : [монографія] / Л. Ф. Артюх. – К. : Наукова думка, 1977. – 154 с.
3. Доцяк В. С. Українська кухня : підручник для учнів проф.-техн. закладів освіти / В. С. Доцяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Львів : Оріяна-Нова, 1998. – 558 с.
4. Дубовіс Г. О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. / Г. О. Дубовіс. – Х. : Фоліо, 2006. – 591 с.

5. Енциклопедія української кухні / ред.-уклад. Л. М. Безусенко. – Донецьк : Сталкер, 2005. – 512 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко [та ін.]. – К. : А. С. К., 2000. – 848 с.
7. Карпенко Ю. М. Українська кухня: кращі страви / [уклад. Ю. М. Карпенко]. – Донецьк : Глорія Трейд, 2013. – 221 с.
8. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні / С. Килимник. В 2 кн. Кн. 1 «Зимовий та весняний цикл». – К. Обереги, 1994. – 397 с.
9. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні / С. Килимник. В 2 кн. Кн. 2 «Весняний та літній цикл». – К. Обереги, 1994. – 524 с.
10. Кирчів Р. Ф. Етнографічне дослідження Бойківщини: монографія / Р. Ф. Кирчів. – К. : Наукова думка, 1978. – 174 с.
11. Кирчів Р. Ф. Із фольклорних регіонів України: нариси й статті / Р. Ф. Кирчів ; відп. ред. С. Павлюк ; НАН України, Інститут народознавства. – Львів : [Б. в.], 2002. – 350 с.
12. Кулинария / [П. В. Абатуров и др.], [гл. ред. М. О. Лифшиц]. – М. : Госторгиздат, 1955. – 960 с.
13. Мазараки А. А. Знаменитые украинские блюда / А. А. Мазараки, М. И. Пересичный, И. А. Фельдман. – К. : Губерников, 2012. – 311 с.
14. Мірошніченко С. А. Домашня українська кухня / [уклад. С. А. Мірошніченко]. – Донецьк : БАО, 2013. – 223 с.
15. Павлюк С. П. Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект : [монографія] / С. П. Павлюк. – К. : Наукова думка, 1991. – 225 с.
16. Полонська-Василенко Н. Історія України. Від середини XVII століття до 1923 року / Н. Полонська-Василенко. В 2 т. Т. 2. – К. : Либідь, 1993. – 608 с.
17. Полонська-Василенко Н. Історія України. До середини XVII століття / Н. Полонська-Василенко. В 2 т. Т. 1. – К. : Либідь, 1993. – 640 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – К. : А. С. К., 1998. – 656 с.

© А. Волкова

### **Порядок цитування:**

Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні [Електронний ресурс] : наукова стаття / А. Волкова // Траектория науки. – 2015. – № 1. – 0,43 авт. арк. – Режим доступу: <http://pathofscience.org/index.php/ps/article/view/4>. – Назва з екрана.

## SCIENTIFICAL-ETHNOGRAPHIC RESEARCH OF PECULIARITIES OF TECHNOLOGY OF DISHES OF UKRAINIAN NATIONAL CUISINE

Alina Volkova

*Kharkiv Institute of Trade and Economics of Kyiv National University of Trade and Economics,  
Master's Degree student, specialty «Technology in restaurant business », Ukraine*

---

**Abstract.** The article is dedicated to the research of peculiarities of production technology of the Ukrainian national cuisine, caused by historical and ethnographic factors. Within the framework of the desk-research the analysis of general history and features of technology of the Ukrainian national cuisine was done.

**Keywords:** national cuisine, food technology, dishes of the Ukrainian national cuisine.

---

© A. Volkova